

SELECTYS L'AUTHENTIQUE

**Levadura para la elaboración de vinos tintos con autenticidad.
Revaloriza la expresión de los grandes terroirs.**

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS L'AUTHENTIQUE es una levadura natural, seleccionada por Sofralab en colaboración con los laboratorios Burgundia Oenologie en la región de Borgoña, en el *terroir* excepcional de la Côte de Nuits. **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** es recomendada para la elaboración de vinos tintos con autenticidad. Revaloriza la expresión de los grandes *terroirs* y presenta un gran potencial de longevidad.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Características fermentativas:

- Especie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fenotipo Killer: neutro
- Cinética fermentativa: buena implantación, cinética media
- Rango óptimo de temperaturas de fermentación: 18 a 30 °C
- Resistencia al alcohol: hasta 15 % Vol.
- Producción de acidez volátil: pequeña a media
- Necesidades de nitrógeno: medias
- Resistencia al SO₂: muy buena
- Producción de SO₂: pequeña
- Producción de H₂S: pequeña
- Producción de glicerol: media

Propiedades organolépticas:

- Proporciona complejidad aromática, con notas dominantes a fruta madura (guinda, mora) y a especias (pimienta negra).
- Envuelve los taninos, obteniendo una sensación en boca más concentrada, equilibrada y sedosa.

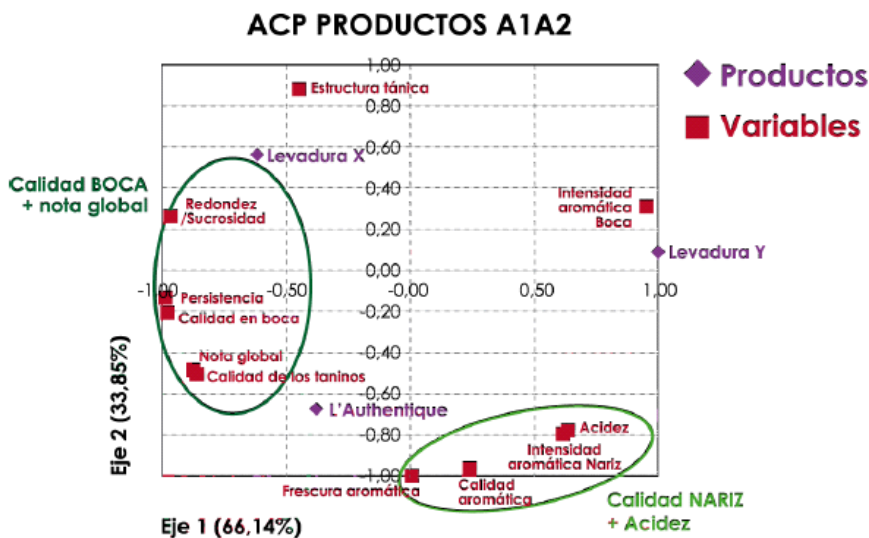


Figura: Degustación comparativa de un ensayo con levaduras realizado con la variedad pinot noir (Côte de Beaune 1er Cru, 2008)- Resultados tratados en ACP (Análisis de Componente Principal).

154/2015 - 1/2

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

El vino elaborado con **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** presenta un perfil organoléptico que destaca por su calidad aromática, equilibrio y riqueza en boca.

APLICACIONES

- Elaboración de vinos tintos con expresión de *terroir*, que presentan un potencial de longevidad.
- Vinificación tradicional, precedida o no de una maceración prefermentativa en frío.

DOSIS

Dosis recomendada: 20 g/hL

Dosis máxima legal según la reglamentación europea en vigor: no establecida.

MODO DE EMPLEO

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en proporción equivalente y a una temperatura entre 35 y 40 °C.

Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y homogeneizar cuidadosamente la preparación. Si la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no es superior a 10 °C, incorporarlo directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de pie de cuba con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar cuidadosamente y añadir al mosto.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

Levaduras secas activas, emulsionante E491. No contiene OGM.

PRESENTACIÓN

Envase al vacío de 500 g - Caja de 20 x 500 g.

CONSERVACIÓN

Conservar a una temperatura entre 2 y 8 °C. Puede estar a temperatura ambiente durante 3 meses (< 25°C).

Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

Utilizar antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.